Tiramisu met Licor 43

Ingrediënten

250 ml Slagroom (ongezoet)
4 tl. (theelepels) Suiker (fijne)
250 g (gram) Mascarpone
16 tl. (theelepels) Licor 43®
1 Pak Lange vingers
1 takje(s) Munt
1 Doosje(s) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Kwastje
Kartelmes

1. Vulling maken

Klop de **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (4 el)** stijf. Schep de **mascarpone (250 g)** voorzichtig door de opgeklopte slagroom. Voeg als laatste wat **Licor 43 (8 el)** toe. De vulling voor de tiramisu is nu klaar.

2. Maak tiramisu

Snijd ongeveer 1,5 cm af van de **lange vingers (1 pak)**. Leg drie lange vingers naast elkaar en besprenkel ze (met een kwast) met **Licor 43 (8 el).**

Verdeel, bijvoorbeeld met een spuitzak of met twee lepels, de slagroomvulling over de drie lange vingers. Halveer de **aardbeien** en **frambozen**. Duw deze voorzichtig in de vulling.

Duw op de vulling weer drie lange vingers en besprenkel ook deze met Licor 43. Verdeel opnieuw een laagje vulling over de lange vingers. Decoreer als laatste de mini-tiramisu met de aardbeien, frambozen en een blaadje **munt**.

Zet de mini-tiramisu minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven en om de likeur in te laten trekken.